

# Glühwein-Panna-Cotta mit Rotwein-Kirschen

## *Rezept für 4 Personen*

*0,5l Sahne*

*200g Zucker*

*5 Blatt Gelantine*

*½ TL Glühweingewürz*

## **Zubereitung:**

Sahne-Zucker-Gemisch aufkochen, Glühweingewürz dazugeben und in die eingeweichte Gelantine dazugeben und zerlaufen lassen. Anschließend in Gläser abfüllen und ca. 4-5 St. kalt stellen. ½ Portwein mit 6 EL aufkochen lassen. Kirschen dazugeben, aufkochen lassen und etwas mit Mondamin binden.

Gutes Gelingen & guten Appetit wünscht Michael Reumann!

[www.finsinger-schmankerlwirt.de](http://www.finsinger-schmankerlwirt.de)